

# 不粘锅 不粘锅生产厂家 铭德厨具

产品名称	不粘锅 不粘锅生产厂家 铭德厨具
公司名称	武义铭德厨具有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	浙江省金华市武义县履坦岗头工业区
联系电话	15068365568

## 产品详情

铭德厨具生产加工不锈钢炒锅，不粘锅炒菜锅、真不锈铁锅，汤锅、蒸锅、奶锅、煎锅等产品。厂家直销，量大可定制品牌LOGO和彩盒。

不沾锅锅bai内表面有一层PTFE(聚四氟du乙烯)的不沾涂料，有耐zhi热、耐低温、耐蚀性、dao优异非黏着性和低磨擦系数等特性。

PTFE(聚四氟乙烯)常态下无毒，但温度达260 后会变质，并且在350 后开始分解。一般烹煮油脂与奶油时，温度达200 时会产生烧焦与烟，而肉通常在200 ~230 会烧焦，使用不沾锅时勿让食物持续烧焦，就不会吃进变质分解的PTFE。

铭德厨具生产加工不锈钢炒锅，不粘锅炒菜锅、真不锈铁锅，汤锅、蒸锅、奶锅、煎锅等产品。厂家直销，量大可定制品牌LOGO和彩盒。

不粘锅清洗与保养：

(1)市面上现有的不粘锅大多具有均匀的传热性能，因此使用不粘锅烹饪时只需要用中火甚至小火便可。在锅内没有食物或水的时分不要开大火。

(2)不粘锅使用完后，要等锅身温度冷却下来再用清水进行洗刷，不可用完立马清洗。如果锅内有顽固的污渍，在清洗时用海绵沾上洗洁精进行清洗即可，切勿使用纱布或者金属球等进行清洗，因为这样对不粘锅涂层的破坏很大。

铭德厨具生产加工不锈钢炒锅，不粘锅炒菜锅、真不锈铁锅，汤锅、蒸锅、奶锅、煎锅等产品。厂家直销，量大可定制品牌LOGO和彩盒。

不粘锅即做饭不会粘锅底的锅，是因为锅底采用了不粘涂层，常见的、不粘性能好的有特氟龙涂层和陶

瓷涂层。其次还有特殊工艺的铁锅和不锈钢锅。

不粘锅的问世给人们的生活带来了很大的方便，人们不必再提心煮肉时一不小心就会烧焦，煎鱼时鱼片粘在锅壁上。这种不粘锅与普通锅的外型无关，只在锅的内表面多涂了一层聚四氟乙烯，利用聚四氟乙烯优异的性能制成了这种深受欢迎的厨房用具。